

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Технико-экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико- географическая характеристика района деятельности предприятия	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания	7
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	8
1.4 Расчёт дневной производственной программы.....	10
1.5 Определение источников снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	11
2 Технологический раздел.....	12
2.1 Составление производственной программы предприятия.....	12
2.2 Расчет складских помещений.....	15
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	22
2.4 Расчет горячего цеха.....	39
2.5 Расчет холодного цеха.....	56
2.6 Расчет кондитерского цеха.....	63
2.7 Расчет моечной столовой посуды.....	81
2.8 Расчет моечной кухонной посуды.....	84
2.9 Расчет сервис-бара.....	85
2.10 Расчет торговой группы помещений.....	86
2.11' Экспликация помещений.....	87
3 Организационный раздел.....	89
3.1 Производственная инфраструктура предприятия.....	89
3.2 Организация работы складских помещений.....	91
3.3 Организация работы производства.....	93

3.4 Организация обслуживания.....	102
4 Научно-исследовательский раздел.....	107
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда.....	107
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	108
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	110
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	110
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	113
4.6 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо.....	113
Заключение.....	114
Список использованных источников.....	115
Приложение А. Расчет сырья и покупных товаров	119
Приложение Б. Расчет технологического оборудования.....	127
Приложение В. Технологическая карта.....	133
Приложение Г. Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления.....	134
Приложение Д. Технологическая схема приготовления фирменного блюда.....	136
Приложение Ж. Расчет пищевой ценности фирменного блюда	137
Приложение И. Техничко-технологическая карта.....	139

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание занимает одну из главных частей жизни общества, так как одна из основных потребностей людей является пища. Не во всех случаях мы можем питаться дома и тогда на помощь нам приходят предприятия питания, которые выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Так же в последнее время наиболее востребованными становятся предприятия питания, которые организуют семейный отдых.

Данная отрасль в настоящее время бурно развивается, растет число заведений, качество обслуживания, и ассортимент предлагаемых услуг.

В данной работе рассматривается тема арт-кафе.

Арт-кафе – заведение необычное. В месте такого типа особое внимание уделяется интерьеру заведения и развлекательной программе. Зачастую в арт-кафе собирается неординарная публика, клубная элита, творческие люди такие как музыканты, художники, артисты. Арт-кафе становятся стартовой площадкой для выступления начинающих музыкальных коллективов, поэтов и писателей. Дизайн таких заведений всегда неординарен и претендует на оригинальность. В основном в каждом арт-кафе есть своя тусовка, состоящая из постоянных посетителей заведения.

Примерно шестьдесят процентов посетителей арт-кафе становятся их постоянными клиентами, если их «цепляет» атмосфера заведения. Целевая аудитория заведений подобного формата является наиболее платежеспособной и активной. Они не только развлекают, но и объединяют людей по интересам, предоставляют им возможность пообщаться с единомышленниками и хорошо провести время.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемым предприятием общественного питания является арт-кафе на 69 мест. Предполагаемое место строительства улица Каратанова, в центральном районе города Красноярска. В районе предполагаемого строительства кафе расположено большое количество учреждений разного типа. Предполагаемый контингент и численность питающихся в кафе очень разнообразный: в дневное время – это служащие, работники торговли, посетители парка и магазинов, школьники; в вечернее время – это молодежь, жители и гости города. Кафе работает с 11-00 до 24-00.

Расчет потенциального контингента представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

Наименования объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
«Метрополь» Общественно деловой центр	Проспект мира 10	4000	09.00-18.00	Скользкий
Административное здание	Карла маркса 6	345	10.00-18.00	13.00-14.00
Бизнес центр	Проспект мира 14а	623	10.00-18.00	12.00-13.00
Культурно-деловой центр	Каратанова 11	2800	11.00-20.00	Скользкий
Студенческое общежитие	Проспект мира 5	300	09.00-17.00	-
Жилой дом с административными помещениями	Каратанова 4	2252	-	-
Жилой дом с административными помещениями	Карла маркса 8а	1840	-	-

Окончание таблицы 1.1

Наименования объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилой дом с административными помещениями	Проспект мира 7г	1435	-	-
Наименования объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилой дом	Проспект мира 7а	956	-	-
Итого		14551		

Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Ирландский паб «Narat`s pub»	Проспект мира 7а	45	Круглосуточно	Барменами, официантами	С полным производственным циклом
Кафе «Перцы»	Проспект мира 10	80	10.00-01.00	Официантами	С полным производственным циклом
Ресторан «Урарту»	Карла маркса 14а	60	11.00-1.00	Официантами	С полным производственным циклом
Итого		185			

По данным таблицы 1.2 можно сделать вывод, что у проектируемого предприятия нет конкурентов, эти заведения имеют другую направленность. Низкий уровень конкуренции в зоне проектируемого предприятия делает удачным его местоположение и позволяет предположить, что проектируемое предприятия будет востребовано и рентабельно.

1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале.

Общую потребность города в предприятиях общественного питания на расчетный срок и первую очередь строительства определяют в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1 000 жителей.

При расчете общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия необходимо учитывать ступенчатую систему размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов.

Расчет ведется по формуле

$$P = \frac{N \cdot n}{1000}, \quad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

N – численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций или учреждений, чел.;

– норма мест на 1 000 человек [19].

Определяем необходимое число мест по формуле (1.1)

$$P = \frac{14551 \cdot 28}{1000} = 408 \text{ мест}$$

Общее число мест распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания согласно процентного соотношения.

В данном районе есть подобный тип предприятия, то определяем степень обеспеченности местами для данного предприятия по формуле

$$C = \frac{P}{P_{\text{н}}} \cdot 100\% \quad (1.2)$$

где РФ – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

P – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу.

Определяем по формуле (1.2)

$$C = \frac{185}{408} \cdot 100\% = 45,3 \%$$

Таким образом, район обеспечен продвижением общественного питания на 45,3 %.

$$C = \frac{185}{295} \cdot 100\% = 62,3\%$$

С учетом строительства проектируемого предприятия степень обеспечения достигает 62,3%.

В данном районе предприятия общественного питания с предложенной тематикой отсутствуют.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Режим работы торгового зала кафе с 11.00-24.00 часов. Приток потенциальных посетителей в проектируемое предприятие не ранее 12.00 и не позднее 24.00, так как предприятие ориентировано на реализацию своей продукции в обеденное и в вечернее. Количество посетителей определяется на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня, которые представлены в таблицах 1.3. При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость места в зале

в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле

$$\frac{N_{ч}}{P} \cdot \varphi \cdot x, \quad (1.3)$$

где $N_{ч}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час, чел.;

P - количество мест в зале, мест;

φ - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

x - загрузка зала в данный час, %.

Расчет графика загрузки зала кафе представлен в таблице 1.3.

Таблица 1.3 - График загрузки зала арт-кафе на 69 мест

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %, X	Количество потребителей за 1 час работы, $N_{ч}$
11-12	1,5	40	41
12-13	1,5	90	93
13-14	1,5	90	93
14-15	1,5	100	104
15-16	1,5	90	93
Итого за обед:	-	-	424
16-17	перерыв	-	-
17-18	1,5	30	31
18-19	0,5	60	21
19-20	0,5	90	31
20-21	0,5	90	31
21-22	0,5	60	21
22-23	0,5	60	21
23-24	0,5	60	21
Итого ужин:	-	-	177
Итого:	-	-	601

В зале арт-кафе численность потребителей в день составляет 601 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчетов являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Плановый выпуск продукции рассчитывается по формуле

$$Q=N \times m, \quad (1.4)$$

где, Q - плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале;

m - расчетная норма потребления блюд (первых, вторых и т.п.) [19].

Расчет дневной производственной программы представляют в таблице 1.5.

Таблица 1.5 - Расчет дневной производственной программы арт-кафе

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		холодные блюда	супы	вторые блюда	сладкие блюда и горячие напитки	Итого
	Коэффициент потребления блюд					
	обед	0,62	0,13	1,13	0,62	2,5
	ужин	0,75	-	1,13	0,62	2,5
Количество блюд реализуемых по часам						
Обед:	-	-	-	-	-	-
11-12	41	25	5	46	25	101
12-13	93	58	12	105	58	233
13-14	93	58	12	105	58	233
14-15	104	64	14	118	64	260
15-16	93	58	12	105	58	233
Итого за обед:	424	263	55	479	263	1060
16-17	-	-	-	-	-	-
17-18	31	23	-	35	19	77
18-19	21	16	-	24	13	53
19-20	31	23	-	35	19	77
20-21	31	23	-	35	19	77
21-22	21	16	-	24	13	53
22-23	21	16	-	24	13	53
23-24	21	16	-	24	13	53
Итого вечер:	177	133	-	201	109	443
Итого:	601	396	55	680	372	1503

Количество блюд в проектируемом кафе в день составит 1503 шт.

1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания представлены в таблице 1.6.

Таблица 1.6- Источники продовольственного снабжения

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО«Изюминка»	Овощи, фрукты, орехи	Каждый день
ООО«ДиХлеб»	Хлебобулочные изделия	Каждый день
ООО «ВерНО»	Рыба и морепродукты	3 раза в неделю
ООО «ФортНокс»	Мясо и полуфабрикаты	3 раза в неделю
ООО «Таежный клад»	Ягоды, грибы	3 раза в неделю
ООО «Нива»	Молочные продукты	5 раз в неделю
ООО «Голана»	Чай, кофе	4 раза в месяц
ООО «Аквармарин»	Алкогoльная продукция	2 раза в месяц
ООО «Скиф»	Кондитерские и макаронные изделия, мука, крупы, сахар, соль	4 раз в месяц
ООО «Альпина»	Пиво и безалкогольная продукция	2 раза в месяц

По таблице 1.6 можно сделать вывод, что у проектируемого предприятия широкий спектр возможных поставок и поставщиков.

2 Технологический раздел - изъят.

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

В проектируемом кафе сочетается производство, реализация и организация потребления продукции с организацией отдыха и развлечения посетителей. Сущность организации производства проектируемого кафе заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. В кафе в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организованы цеха, которые формируют его производственную инфраструктуру. На производственную структуру кафе оказывает влияние характер выпускаемой продукции, особенности технологии ее изготовления. По производственной структуре проектируемое кафе относится к предприятиям с полным циклом производства, работающих на сырье. Цех кафе — это обособленная в технологическом отношении часть кафе, в которой протекает законченный процесс производства. В цехах, на производственных участках кафе организованы рабочие места. Рабочее место — это часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним работником.

Кафе является предприятием с безцеховой структурой. Для производства разнообразного ассортимента продукции и выполнения стадий технологического процесса, в кафе организованы цеха. Они подразделяются на заготовочные (мясо - рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (кондитерский). Кроме цехов в кафе спроектированы вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары для полуфабрикатов, складские помещения, помещения для персонала.

Все помещения кафе разделены на группы:

— складская группа — предназначена для кратковременного хранения

сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения;

— производственная группа — предназначена для переработки продуктов, сырья и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные (заготовочные и доготовочные) цех, специализированный (кондитерский) и вспомогательные (моечные);

— торговая группа — предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления (торговый зал кафе с раздаточной, вестибюль с гардеробом и санузлами);

— административно-бытовая группа — предназначена для создания нормальных условий труда и отдыха работников кафе (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами).

Все группы помещений кафе связаны между собой, размещены по ходу технологического процесса. Взаимное расположение основных групп помещений кафе обеспечивает кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов. При проектировании кафе было предусмотрено, чтобы все производственные и складские помещения были непроходными, входы в производственные и бытовые помещения — со стороны хозяйственного двора, а в торговые помещения — с улицы.

Важным фактором успешной работы цехов кафе является правильная организация рабочих мест. Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции. В кафе предусмотрена достаточная площадь в зоне рабочего места, что исключает возможность производственных травм, обеспечивает подход к оборудованию при его эксплуатации и ремонте.

Планировка рабочих мест в кафе обеспечивает рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда. Каждое рабочее место оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья,

полуфабрикатов и готовой продукции, передвижными тележками с подъемной платформой, стеллажами, функциональными емкостями. В каждом производственном цехе организовано несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

Организация труда на производстве основана на следующих требованиях:

- составление производственной программы с учетом спецификации изготовленной продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;

- четкое распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией и производственным заданием;

- правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения, которые служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов, в проектируемом кафе размещены в отдельных помещениях. Они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений кафе. В кафе предусмотрены следующие охлаждаемые камеры: мясо - рыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, зелени и напитков, охлаждаемая камера для хранения пищевых отходов, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, кладовая вино - водочных изделий, кладовая и моечная инвентаря и тары, загрузочная.

На складской площади кафе для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Оборудование складских помещений кафе размещено рационально, с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов. Транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочных в кладовые и охлаждаемые камеры

осуществляется без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам с максимально возможной механизацией трудоемких работ, подъезд транспорта и разгрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора. Для приемки грузов оборудована разгрузочная площадка. Освещение неохлаждаемых складских помещений естественное и искусственное, в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение только искусственное. Вентиляция в складских помещениях проектируемого кафе естественная и механическая; для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов предусмотрена отдельная вентиляция. Стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а стены охлаждаемых камер – облицованы плиткой.

Для предотвращения потерь и порчи продуктов в кафе в складских помещениях обеспечен оптимальный режим хранения товаров в соответствии с их физико-химическими свойствами. Режим хранения — это определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность. При хранении строго следят за соблюдением сроков реализации продуктов, особенно скоропортящихся.

К оснащению складских помещений проектируемого кафе относятся подтоварники и стеллажи, весы, холодильное и подъемно - транспортное оборудование. Складские помещения также оснащены необходимым инвентарем и инструментами.

В кафе применяют разнообразные способы хранения и укладки сырья и продуктов:

- стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах; при этом способе она предохраняется от отсыревания, так как осуществляется доступ воздуха к нижним слоям. Таким способом хранят продукты в ящиках, масло, сыр, хлеб, вина в бутылках (в горизонтальном положении для смачивания пробок).

- ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца);

– штабельный – продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно укладывать в высокий устойчивый штабель высотой 2 метра – мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой 6 мешков.

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений кафе отпуск продуктов осуществляется на производство, по требованиям, составленным заведующим производством. На основании требования бухгалтерия оформляет требования-накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем кафе, а после отпуска товаров — заведующим складом и получившим товар материально-ответственным лицом. При получении продуктов со склада проверяется соответствие их требованиям-накладным по ассортименту, массе и качеству, а также исправность тары.

3.3 Организация производства

Организация работы заготовочных цехов

На проектируемом предприятии выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи и ее реализации. Для этого организуют овощной и мясо-рыбный цеха. В цехах организуются универсальные рабочие места.

Организация работы мясо-рыбного цеха

В кафе с полным производственным циклом организован мясо - рыбный цех. В этом цехе предусмотрена обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении. Цех работает на крупнокусковых полуфабрикатах из мяса. Мясо - рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячими цехами, моечной кухонной посуды. Учитывая специфический запах рыбных продуктов, в мясо - рыбном цехе организованы отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме отдельного оборудования выделены

отдельные инструменты, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

На рабочем месте обработки крупнокусковых полуфабрикатов и птицы установлена моечная ванна ВСМ-1/530 для промывания мяса, стол производственный СПСМ-3, для размораживания тушек птицы установлен стеллажах, отрубание голов, шеек, ножек – на настольном разрубочном стуле КРН-400. Изготавливают полуфабрикаты из птицы на производственном столе производственном СПСМ-3.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов установлен производственный стол, на который укладывают разделочную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа с полуфабрикатами. За доской размещены металлический ящик со специями и настольные циферблатные весы. Для измельчения мяса используют мясорубку Гамма5-АМ.

На участке обработки рыбы размещены ванна ВСМ-1/530 для дефростации мороженой и вымачивания соленой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Непищевые отходы собирают в специальный бак. Рабочее место для приготовления порционных полуфабрикатов, оборудовано настольными весами, разделочными досками, ящиками для специй.

Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством. В кафе работает один повар 4 разряда. Повар изготавливает все виды порционных полуфабрикатов из мяса и птицы, разделывает рыбу, нарезает рыбу на порции, обрабатывает птицу, субпродукты, изготавливает фарш и полуфабрикаты из него, нарезает мелкокусковые полуфабрикаты.

Режим работы цеха 9-00 до 21-00. График выхода на работу представлен на рисунке (2.1).

Организация работы овощного цеха

На проектируемом предприятии общественного питания осуществляется полный производственный цикл, где выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи и ее реализации. В связи с этим в кафе организован овощной цех.

Овощной цех в кафе размещается, в той части предприятия, где находится кладовая овощей, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех имеет удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции. Ассортимент и количество вырабатываемых овощным цехом полуфабрикатов непосредственно связаны с производственной программой предприятия.

Технологический процесс обработки овощей в проектируемом кафе состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки овощей. В соответствии с технологическим процессом в цехе проектируемого кафе организованы рабочие места по очистке картофеля и корнеплодов, доочистке и промывания их; по очистке лука репчатого, хрена, чеснока; по обработке капусты свежей белокочанной, свежей зелени и овощей; нарезке овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена моечная ванна ВСМ – 1/430, производственный стол с картофелечисткой М-5. После машинной очистки производят ручную доочистку на специальном столе. СПК Доочистку картофеля производят вручную желобковым ножом.

На рабочем месте по обработке сезонных овощей, репчатого лука, чеснока осуществляется на специальном столе с вытяжным устройством СПК. На проектируемом предприятии рабочие места по очистке лука и обработке сезонных овощей совмещены. На линии обработки капусты, зелени установлены производственный стол, моечная ванна и инвентарь (разделочные доски, лотки, ножи).

В овощном цехе кафе организовано рабочее место по нарезке овощей, оборудованное производственным столом, овощерезательной машиной

Robot- coupe CL 20, необходимым инвентарем. Слева от работника на столе ставят тару с подготовленными для нарезки овощами, справа тару для нарезанных овощей. Фрукты обрабатываются в моечной ванне для обработки овощей ВСМ- 1/430 и укладываются на передвижной стеллаж СПС-2.

Оборудование в овощном цехе проектируемого кафе размещено в линию, пристенно.

Работу овощного цеха кафе организует заведующий производством. Чистильщик овощей 2 разряда выполняют все операции по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов. Заведующий производством, согласно план-меню, составляет график отпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов. В конце рабочего дня заведующий производством составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Режим работы овощного цеха кафе односменный с 09-00 до 21-00. Для вечерней работы кафе овощные полуфабрикаты изготавливают заранее.

График выхода на работу работников овощного цеха представлен на рисунке (2.2).

Организация работы доготовочных цехов

На проектируемом предприятии организуются горячий и холодный цеха. Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласована со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно увязаны между собой.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом кафе. В нем осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовятся горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговыми залами, моечной кухонной посуды.

Производственная программа горячего цеха кафе составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал кафе и бара.

Работники горячего цеха начинают работу за два часа до открытия торгового зала.

Горячий цех кафе подразделяется на два специализированных отделения — суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и супов, в соусном — приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

В горячем цехе используется тепловое оборудование состоит из электрической плиты Fagor Apach APRE -47P, электросковороды Fagor SBE – 7-101, плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей. Электросковороду используют для пассерования овощей и обжаривания продуктов.

Немеханическое оборудование горячего цеха кафе включает производственный стол СПСМ-1. На рабочем месте повара, готовящего первые блюда, используются стол с моечной ванной СМВСМ.

Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Оборудованием соусного отделения являются кухонная плита, пароконвектомат на подставке ПММ-6/11 FAGOR, фритюрница

настольная ЭФК-40/1Ш и нейтральный модуль открытый Fagor 700/1. На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты.

Из инвентаря в горячем цехе кафе применяют венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); лопатки для блинов, котлет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, сита, черпаки, шумовки.

В соусном отделении организовано одно рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе — для варки, тушения и припускания продуктов; третье — для приготовления гарниров и каш.

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов установлены кухонная плита, жарочный шкаф, производственный стол СПСМ-1 и передвижные стеллажи СПП. Рабочее место для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организованы с учетом выполнения поварами нескольких операций одновременно. Вспомогательные операции осуществляются на производственном столе.

Повар бригадир 6 разряда, несет ответственность за организацию технологического процесса и следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Повар 5 разряда prepares и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки, готовит первые и вторые блюда, пассирует овощи, томат-пюре. Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там работают повара различной квалификации. В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники.

Режим работы горячего цеха с 09-00 до 24-00. Повара горячего цеха и подсобные рабочие выходят на работу по ступенчатому графику.

График выхода на работу работников горячего цеха представлен на рисунке (2.3)

Организация работы холодного цеха

Холодный цех кафе предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд и закусок проектируемого кафе очень разнообразный. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, холодные блюда, а также холодные сладкие блюда, холодные напитки.

Производственная программа холодного цеха кафе составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговые залы кафе и бара.

При организации холодного цеха проектируемого кафе были учтены его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому в цехе строго соблюдаются санитарные правила при организации производственного процесса, а поварами — правила личной гигиены.. Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку и из продуктов без дополнительной обработки, в холодном цехе кафе четко разграничено производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса, для этого организованы специализированные рабочие места.

На рабочем месте для приготовления салатов используют стол со встроенной моечной ванной СВМ-СМ для промывки свежих овощей, зелени, настольные весы. Подготовленные продукты хранят в охлаждаемом шкафу.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов установлен производственный стол. Для нарезки продуктов используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы, для нарезки гастрономии используют слайсер FAMILY-220.

Из сладких блюд в холодном цехе готовят взбитые сливки, порционируют мороженое.

На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд установлен, производственный стол, настольные весы и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для взбивания сливок применяют Планетарный миксер Teddy AR5. Для свежавыжатого сока используют соковыжималку JAU J-800.

Для кратковременного хранения и отпуска мороженого, а также для хранения других продуктов в холодном цехе установлен один комбинированный холодильный шкаф ШКХ-400М.

На рабочем месте для нарезки хлеба устанавливают стол со встроенным шкафом СК-1 для хранения хлеба, разделочную доску с маркировкой «Хлеб» и ножи для нарезки хлеба.

Общее руководство цехом осуществляет ответственный работник, повар 5 разряда. Он организует работу по выполнению производственной программы в соответствии с план-меню. Ответственный работник следит за соблюдением правил технологии приготовления холодных и сладких блюд, графиком их выпуска, чтобы исключить перебои в обслуживании посетителей. Повар 4 разряда осуществляет приготовление и оформление сложных блюд, подготовкой продуктов, входящих в состав блюд (нарезкой овощей, обработкой лосося), приготовлением заправок, порционированием и оформлением холодных блюд и сладких блюд.

Режим работы холодного цеха с 09-00 до 24-00, поэтому повара выходят на работу по ступенчатому графику.

График выхода на работу работников холодного цеха представлен на рисунке (2.4).

Организация работы кондитерского цеха

В проектируемом кафе организован кондитерский цех небольшой мощности. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских

изделий состоит из следующих стадий: хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц); приготовление и замес теста; разделка теста и его порционирование; формовка изделий; выпечка и охлаждение изделий; приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов, помадок); отделка изделий.

В кондитерском цехе кафе предусмотрен следующий состав помещений: помещение для суточного хранения и обработки сырья; помещение хранения и обработки яиц; помещения для замеса теста, разделки и выпечки изделий, приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки кондитерских изделий; кладовая и моечная тары и инвентаря, помещение для кратковременного хранения изделий.

Помещение для суточного хранения и обработки сырья оборудуется подтоварником металлическим ПТ-2 для хранения муки, холодильным шкафом Эльтон 0,7У, производственным столом секционным модулированным СПСМ-1, для просеивания муки установлен мукопросеиватель «Каскад», а так же товарные весы.

На линии обработки яиц установлен стол производственный овоскоп ОН-10 для проверки качества яиц и четыре производственных ванны для их санитарной обработки. Яйца перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки.

Замес теста, его разделка и выпечка производятся в одном помещении.

На рабочем месте для приготовления бисквитного и воздушного теста установлен производственный стол со взбивальной машиной. В машине для бисквитного теста взбивают сахар с яичной массой или меланжем и соединяют с мукой. Для разделки воздушного теста используют отдельное рабочее место. Разделка песочного теста, формовка изделий из него осуществляется на рабочем месте, где установлен производственный стол с деревянным покрытием и выдвижными ящиками для муки и для хранения инвентаря. На столе установлены настольные весы.

После разделки и формовки изделия подвергают тепловой обработке. Для выпечки используют пекарный шкаф ШПЭ-3-01. На участке выпечки изделий установлены стеллажи СПС-2, MS/540-4М, а так же стол производственный СПСМ-3.

В кондитерском цехе изготавливают отделочные полуфабрикаты: начинки, сиропы, помадки, кремы, желе. На рабочем месте установлен плита электрическая с инвертным шкафом ЭП-2ИШ, электрокипятильник КНЭ-100-01, производственный стол СР-0/1200 под взбивальную машину УКМ-14(МВ-25), холодильный шкаф Эльтон 0,7У стеллаж пережвижной MS/540-4М.

Моечное отделение кондитерского цеха предназначено для мытья посуды и инвентаря. В нем установлена ванна с двумя отделениями. После мытья инвентарь просушивают и хранят на стеллажах СКТК-4. Для санитарной обработки кондитерских мешков, трубочек применяют стерилизатор.

Кладовая готовых изделий оборудуется стеллажами MS/540-4М.

В кондитерском цехе кафе работает один кондитер 4 разряда, prepares он, различные кондитерские изделия, представленные в меню, а так же prepares различные виды теста, кремов, начинок, за тем выпекает кондитерские изделия.

Режим работы кондитерского цеха с 09-00 до 18-00.

График выхода на работу работников кондитерского цеха представлен на рисунке (2.7).

3.4 Организация обслуживания

Кафе выполняет функцию обслуживания потребителей, реализации продукции и организация ее потребления. Большое значение имеет высокая культура обслуживания в кафе и качество выпускаемой продукции.

К основным факторам, определяющим культуру обслуживания в кафе, относятся наличие современной материально-технической базы, объем, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта залов.

Процесс обслуживания состоит из следующих этапов: подготовительного, основного и завершающего. Подготовительный этап включает ежедневную уборку торговых помещений; расстановку мебели; протирку подсобных столов, передвижных сервировочных тележек, зеркальных и стеклянных витрин, панно; получение и подготовку посуды, приборов и столового белья; проведение предварительной сервировки столов; подготовку персонала к обслуживанию. Основной и завершающий этапы начинаются с момента прихода потребителя и заканчиваются, когда он покидает кафе.

Культура обслуживания - один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. Основным фактором, определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относятся наличие современной материально-технической базы, объём, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта залов.

В кафе применяется метод обслуживания официантами. Обслуживание начинается с встречи и размещения потребителей, приёма заказов, получения и подачи блюд и заканчивается расчётом. В кафе используется индивидуальный метод организации труда официантов. Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определённый участок зала на 3 столика.

Достоинством этого метода является то, что постоянные посетители знают лично официантов. Однако у этого метода больше недостатков, чем достоинств. Недостатком этого метода организации труда является затрачивание большой части времени на печатание чеков, оформление заказа и получение блюд, напитков, продукции сервис-бара, посуды и приборов в сервисной и т.д. В это время официант находится вне зала. В связи с этим он не всегда может своевременно подойти к столику и подать меню, принять дополнительный заказ, дать консультацию, предъявить счёт и рассчитать посетителя.

В проектируемом кафе применяется ступенчатый график выхода на работу официантов. Официанты работают по 9 ч, в это время входит перерыв на обед и отдых. Официанты выходят на работу в разное время с таким расчётом, чтобы в часы наибольшей нагрузки в зале кафе было сосредоточено максимальное количество работников.

График выхода официантов зала кафе представлен на рисунке 2.8.

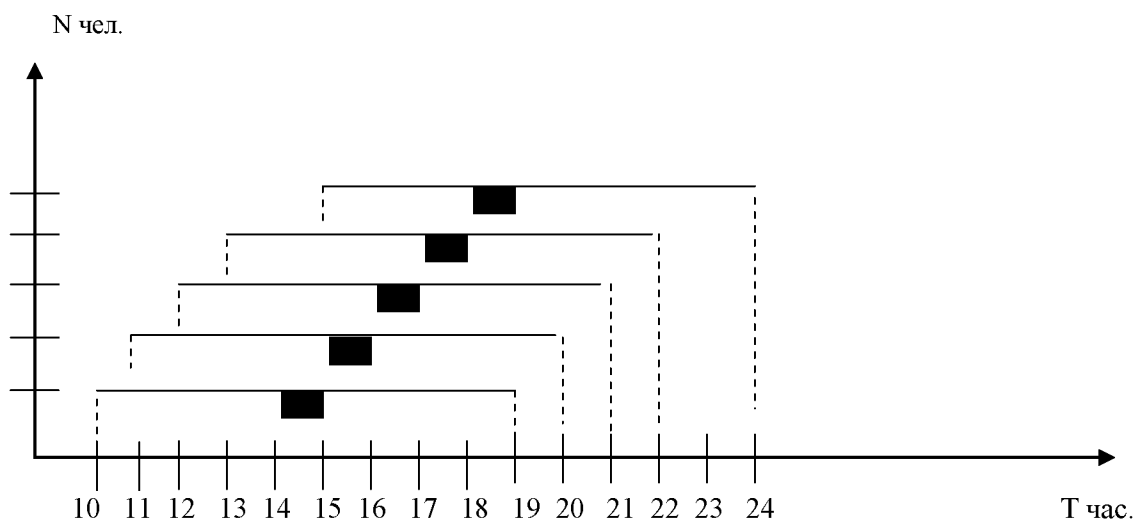


Рисунок 2.8- График выхода на работу официантов

Интерьер предприятия

Главная цель при проектировании интерьера – создание такой среды, которая бы имела значительный контраст с повседневностью.

Интерьер арт-кафе включает в себя эпатажное поп-арт направление , которое стало современным искусством.

Когда гость заходит в вестибюль его встречают необычной формы диваны ярко желтого цвета, на фоне белых матовых стен. В роли пола сыграл ламинат, напротив каждого дивана, постелен ковер в расцветке зебры который гармонично сочетается с интерьером. Стены украшены виниловыми пластинками. В вестибюле играет фоновая музыка.

Стены зала довольно отличаются друг от друга, но сочетаются друг с другом, одна стенка покрашена белой краской, на которую вписались самые интересные найденные по всему миру газетные коллажи 50-х, 60-х гг. они привлекают большое внимание гостей заведения, вторая отделана декоративной штукатуркой красного цвета, на ней присутствует огромное количество постеров отечественных и зарубежных звезд кино и музыки прошлого столетия, третья и четвертая в классическом сочетании черного и белого. Пол, не требует особого внимания , как стены поэтому он выполнен без ярких акцентов и предпочтен в нейтральном оттенке с глянцевым отблеском. Цель интерьера, где доминирует один цвет, а несколько остальных лишь оттеняют его.

Столы и стулья имеют плавные, обтекаемые линии, изготовленные из стекла – столы, пластика – стулья ярких цветов, с мягкими подушками гармонично вписаны в интерьер кафе.

Украшен интерьер многочисленными источниками искусственного света: люстры, бра, диодная подсветка, неоновые лампы. Сцену в зале кафе освещают светильники, расположенные на полу, а так же прожектора.

По выходным и праздничным дням в кафе в вечернее время выступают музыканты известных групп города, а так же проводятся поэтические вечера.

Мероприятия организуются бесплатными, но действует депозит по меню.

Прогрессивные технологии обслуживания

Мерчандайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания.

В заведении используется внутренний и внешний мерчандайзинг, который заключается в использовании рекламы.

Внутренний мерчандайзинг представляет собой дизайн блюд и напитков. Дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж. Используется оригинальная подача блюд. В меню предприятия размещаются красочные фотографии предлагаемых блюд.

Внешний мерчандайзинг необходим потому, что потенциальный посетитель в первую очередь оценивает кафе снаружи и формирует его образ. Здесь же возникает желание войти и ознакомиться с тем, что данное заведение предлагает. В соответствии с первым впечатлением, формирующим образ, в голове появляется ожидание того, что человек может найти внутри. Задача мерчандайзинга на этом этапе – оправдать ожидания посетителей в ценовых рамках, в качестве обслуживания и еде.

Вывеска указывает на специфику кафе и формирует ожидания, необычные элементы возле входа поднимают настроение, т.е. вызывают положительные эмоции, рекламно-информационная поддержка информирует о «акциях и блюд дня», что стимулирует желание войти.

4 Научно-исследовательский раздел - изъят.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Результатом дипломной работы стало проектирование производственного процесса предприятия в сфере предприятия общественного питания арт-кафе на 69 мест.

В работе проведено технико-технологическое обоснование проекта. А именно, обоснование необходимости строительного предприятия здания, пропускной способности; обоснование места вектора строительства; обоснование режимов работы; расчет дневной производственной программы; составление меню; рассмотрена организация обслуживания и организация производства.

Также произведен технологический расчет. А именно, разработана производственная программа предприятия, рассчитано количество продуктов, необходимых на ее выполнение, произведен расчет и проектирование помещений складской группы, горячего, холодного и кондитерского цехов.

Проведенная работа является достаточно разработанной для реального применения в жизни, на основе данной работы можно открыть кафе, которое будет эффективно работать с выполнением всех существующих в настоящее время норм.

В процессе работы проведены все необходимые расчеты для проектирования кафе, разработана производственная программа, план-меню.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН

2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

10.СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

11.СНиП 11-Л. 8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – Москва : Изд-во стандартов, 1972. – 31 с.

12.Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.

13.Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – Москва : Омега – Л, 2006. – 222 с.

14.Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

15.Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.

16.Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.

17.Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.

18.Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.

19.Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

20.Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.

21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.] ; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
22. Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин.-т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. – 34 с
23. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – Москва : Стройиздат, 1992. – 109 с.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
27. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2-е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
31. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
32. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
33. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
34. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
35. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
36. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
37. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
38. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
39. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
40. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ А, Б, В, Г, Д, Ж, И - ИЗЪЯТЫ.

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Л. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 15 » 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.03.04.01 «Технология и организация ресторанного дела»

профиль

Проект арт-кафе на 69 мест

тема


Руководитель

 13.06.17
подпись, дата

доцент. канд. техн. наук
должность, ученая степень

А. М. Тимофеева
инициалы, фамилия

Выпускник

 13.06.17
подпись, дата

ТОП-13-11
группа

А. А. Аникеева
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 13.06.17
подпись, дата

А. М. Тимофеева
инициалы, фамилия

Красноярск 2017